



Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005 (HyV; SR 817.024.1)

Erläuterungen

Einleitung

Seit der letzten Revision der Hygieneverordnung sind verschiedene Verordnungen der Europäischen Union in Kraft getreten, die die Schweiz aufgrund des bilateralen Veterinärabkommens in die Schweizerische Gesetzgebung übernehmen muss. Im Geltungsbereich der Hygieneverordnung sind dies:

- Verordnung (EU) Nr. 558/2010¹
- Verordnung (EU) Nr. 1086/2011²
- Verordnung (EU) Nr. 1276/2011³.

Im Jahr 2008 wurde die sogenannte *Campylobacter*-Plattform gebildet. Hierin haben Vertreter der nationalen und kantonalen Behörden, der Geflügelbranche und der Forschung Einsitz. Sie hat sich zum Ziel gesetzt, einen Beitrag zur Stabilisierung und zur Senkung der Häufigkeit des Auftretens der *Campylobacteriose* beim Menschen in der Schweiz zu leisten. Seitens BAG wurde eine Risikoanalyse durchgeführt, die in einem Bericht „*Campylobacter* in der Schweiz. Risikofaktoren und Massnahmen zum Umgang mit der Problematik“ zusammengefasst ist⁴. In diesem Rahmen schlägt das BAG Massnahmen bezüglich der Abgabe frischer Geflügelleber (Regelung in der Hygieneverordnung), sowie bezüglich eines verbindlichen Hygienehinweises (Regelung in der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft) vor.

Zu den Änderungen

Artikel 33a

Basierend auf einer im BAG durchgeführten Risikobewertung konnte gezeigt werden, dass insbesondere frische Geflügelleber als Risikofaktor in Bezug auf eine hohe Belastung mit *Campylobacter* angesehen werden muss. Gleichzeitig ist aufgrund wissenschaftlicher Studien erwiesen, dass das Tiefgefrieren einen Impact von 0.7-2.9 log Reduktionen auf die Belastung mit *Campylobacter* ausmacht

¹ Verordnung (EU) Nr. 558/2010 der Kommission vom 24. Juni 2010 zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs; ABl. L 159 vom 25.6.2010, S. 18.

² Verordnung (EU) Nr. 1086/2011 der Kommission vom 27. Oktober 2011 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission in Bezug auf Salmonella in frischem Geflügelfleisch; ABl. L 281 vom 28.10.2011, S. 7.

³ Verordnung (EU) Nr. 1276/2011 der Kommission vom 8. Dezember 2011 zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Behandlung zur Abtötung lebensfähiger Parasiten in Fischereierzeugnissen für den menschlichen Verzehr; ABl. L 327 vom 9.12.2011, S. 39.

⁴ www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04861/13399/index.html?lang=de

und folglich einen relevanten Faktor zu dessen Reduktion darstellt. Mit dem neuen Artikel 33a soll somit ein Beitrag zur Stabilisierung und Senkung des Vorkommens der *Campylobacteriose* beim Menschen in der Schweiz geleistet werden.

Artikel 36 Absätze 3 und 4

Die Bestimmungen zur Herstellung von Kollagen wurden gemäss der Verordnung (EU) Nr. 558/2010 angepasst.

Artikel 42

Die Bestimmungen zum Schutz vor Parasiten bei Fischereierzeugnissen wurden mit Abweichungen gemäss der Verordnung (EU) Nr. 1276/2011 angepasst. Verordnung (EU) Nr. 1276/2011 gilt für sämtliche Parasiten, mit Ausnahme der Trematoden und sieht als Grundsatz die Gefrierbehandlung vor. Da jedoch der Grossteil der durch Artikel 42 betroffenen Fischereierzeugnisse aus dem Ausland importiert wird, wurde auf die Übernahme folgender Bestimmungen verzichtet:

- die Möglichkeit, dass die zuständige Behörde Ausnahmen von der Gefrierbehandlung bewilligt; und
- die Risikobeurteilung für Trematoden gemäss guidance document⁵.

Ausschlaggebend für die Beurteilung durch die zuständigen Vollzugsbehörden ist dabei die Dokumentation gemäss Artikel 42 Absatz 5.

Artikel 44, Sachüberschrift und Absatz 4 Bst. c

Die Sachüberschrift wurde mit dem Zusatz "und Verkauf" in "Temperaturvorschriften für Lagerung, Transport und Verkauf" korrigiert, da in Absatz 4 die Temperaturvorschriften für den Verkauf geregelt werden.

Die Verkaufstemperatur für vorverpackte Sushi-Produkte wurde in den vergangenen Jahren immer wieder kontrovers diskutiert. Basierend auf einem challenge-test konnte jetzt gezeigt werden, dass Sushi ab Herstellungszeitpunkt bis zum Ablauf der üblichen Verbrauchsfristen von 2-3 Tagen bei 5°C gelagert werden kann, ohne dass dadurch ein erhöhtes Risiko von *Listeria monocytogenes* in Kauf genommen werden muss. Daher wird in Absatz 4 nun explizit festgehalten, dass für nach traditioneller Methode hergestelltes Sushi (mit Reissessig unter pH 4.5 gesäuerter Reis) eine Verkaufstemperatur von 5°C zulässig ist.

Artikel 58c Absätze 3 und 4

Absatz 3 wurde dahingehend erweitert, dass auch für frisches Geflügelfleisch wöchentlich eine Probe zur mikrobiologischen Untersuchung entnommen werden muss. Es handelt sich hier um eine Anpassung an die Verordnung (EU) Nr. 1086/2011.

Gleichzeitig wurden in Absatz 4 Erleichterungen von der wöchentlichen Untersuchungshäufigkeit für Masthähnchenfleisch schweizerischer Herkunft festgelegt. Hintergrund für diese Erleichterungen ist ebenfalls die Verordnung (EU) Nr. 1086/2011, wonach die Probenahmehäufigkeit bei Untersuchungen auf *Salmonella* verringert werden kann, wenn in nationalen Salmonellen-Kontrollprogrammen gezeigt wird, dass die Salmonellenprävalenz bei den vom Schlachthof gekauften Tieren gering ist.

Aufgrund der im Jahr 2007 durchgeführten Grundlagenstudie des BVET zur Prävalenz von *Salmonella* in Mastpoulet-Beständen⁶ konnte gezeigt werden, dass die Schweiz sowohl in Bezug auf alle Salmonellen-Serovare als auch auf die Gruppe „*Salmonella enteritidis* und/oder *Salmonella typhimurium*“ eine Prävalenz von 0.3% aufweist und somit bereits unter dem EU Prävalenzziel von 1% liegt. Das seit Ende 2009 erweiterte Kontrollprogramm zu *Salmonella*-Infektionen des Hausgeflügels⁷ gewährleistet die fortlaufende Beobachtung.

⁵ http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/areas_cyprus/20111214_scfcah_guidance_parasites_en.pdf

⁶ <http://www.bvet.admin.ch/themen/02794/03039/index.html?lang=de>

⁷ http://www.bvet.admin.ch/gesundheit_tiere/01551/index.html?lang=de

Anhang 1

In Anhang 1 wurden mikrobiologische Kriterien in frischem Geflügelfleisch für *Salmonella typhimurium* sowie für *Salmonella enteritidis* aufgenommen. Es handelt sich hier um eine Anpassung an die Verordnung (EU) Nr. 1086/2011.

Anhang 2

Basierend auf den aktuellen Erfahrungswerten der kantonalen Vollzugsbehörden, wurde der Toleranzwert für die aeroben mesophilen Keime in genussfertigen Automatengetränken angepasst. Gleichzeitig wurde basierend auf einer Risikobeurteilung ein Toleranzwert für *Bacillus cereus* eingeführt.